SNI 01-2717-1992

Standar Nasional Indonesia

Ikan pindang

ICS 67.120.30

SN 01 - 2717 - 1992

PINDANG IKAN

Standar Nasional Indonesia Pindang Ikan diangkat dari Standar Pertanian Indonesia - Perikanan SPI-KAN-02-04-1983 dan Standar Perdagangan SP-176-1985 dengan perubahan format sesuai dengan pedoman penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI), tanpa perubahan pada isi pokok Standar.

Standar ini disusun mengingat produk ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan diekspor, sedangkan pindang ikan masih diolah dengan cara dan peralatan yang sederhana serta tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene. Penyusuanan standar ini berdasarkan hasil survey di beberapa daerah penghasil Pindang ikan seperti: DKI Jakarta, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat, hasil uji coba laboratorium Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP) Dirjen Perikanan, Laboratorium Pembinaan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (LPPMHP) Dinas Peraikanan Daerah dan hasil konsensus dengan pihak yang terkait yang diselenggarakan oleh komisi Standardisasi Pertanian Indonesia.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standarisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres R.I nomor 20 tahun 1984 Jo Keppres nomor 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbaqai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan Standar ini dapat disampaikan kepada :

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional
Jln. Gatot Subroto
Jakarta

1. Ruang Lingkup

Standar ini berlaku untuk ikan mentah segar baik dengan kepala maupun tanpa kepala atau berupa potongan yang digarami dan dikukus atau direbus.

Standar ini tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2. Definisi

Pindang ikan adalah ikan segar yang telah diolah dengan cara penggaraman dan pengukusan/perebusan dalam bentuk utuh atau disiangi atau berupa potongan.

3. Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 2 (dua) yaitu pindang air garam dan pindang garam, yang masing-masing mempunyai 1 (satu) tingkatan mutu.

4. Cara Pembuatan/Pengolahan

Cara pembuatan/pengolahan pindang ikan yang dimaksudkan dalam standar ini harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.

5. Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan

Bahan baku pindang ikan harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SPI-KAN-01-1989.

Bahan pembantu dan tambahan yang dipakai harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas pindang ikan dan harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku di Depkes R.I.

6. Teknik Sanitasi dan Higiene

Pindang ikan harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan, dipasarkan pada tempat, cara dan alat yang higienis dan saniter sesuai dengan buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

7. Syarat Mutu

Jenis Uji	Persyaratan Mutu	
	P. air garam	P. garam
a. Organleptik		
- Nilai minimum	7	6
- Kapang	Negatif	Negatif
b. Mikrobiologi		
- TPC per gr, maks	1×10^5	1×10^5
- *Escherichia coli* MPN per gr, maks	3	3
- *Salmonella* *)	Negatif	Negatif
- *Vibrio cholera* *)	Negatif	Negatif
- *Staphylococcus aureus* *)	1×10^3	1×10^3
c. Kimia		
- Air, % bobot/bobot, maks	70	70
- Garam, % bobot/bobot, maks	10	10

* bila diperlukan (rekomendasi)

8. Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326 - 1991.

9. Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

1. Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345 - 1991.

2. Cara uji mikrobiologi :

- Jumlah bakteri (TPC) sesuai dengan SNI 01-2339 - 1991.
- *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332 - 1991.
- *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335 - 1991.
- *Staphylococcus aureus* sesuai dengan SNI 01-2338 -1991.
- *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341 - 1991.

3. Cara uji kimia

- Kadar Air sesuai dengan SNI 01-2356 - 1991.
- Kadar Garam sesuai dengan SNI 01-2359 - 1991.

10. Syarat Penandaan dan Cara Pengemasan

Penandaan (pemberian label) dan cara pengemasan harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1989.